Gebrauchsanleitung • Operating Instructions
Mode d'emploi • Bedieningshandleiding

D

GB

F

NL

Sonic Blade - elektrisches Küchenmesser

Sonic Blade – Electric Kitchen Knife

Couteau de cuisine électrique Sonic Blade

Sonic Blade – elektrisch keukenmes

Z 05949-D-GB-F-NL-VO

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Mit diesem Schneidemesser können Sie Ihr Obst und Gemüse oder auch Brot ohne großen Aufwand in Scheiben, Streifen oder auch Würfel schneiden - ganz nach Bedarf! Auch Torten lassen sich mit Ihrem neuen Haushaltshelfer verzieren.
Im Anschluss an diese Bedienungsleitung finden Sie einige leckere Rezeptideen, die Sie einfach mit Ihrem neuen Schneidemesser in die Tat umsetzen können.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist diese Anleitung mit auszuhändigen.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie sie aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittelkontakt geeignet und geprüft (nach LFGB).

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Artikel ist zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Er ist für den privaten Gebrauch konzipiert und für den gewerblichen Einsatz ungeeignet.

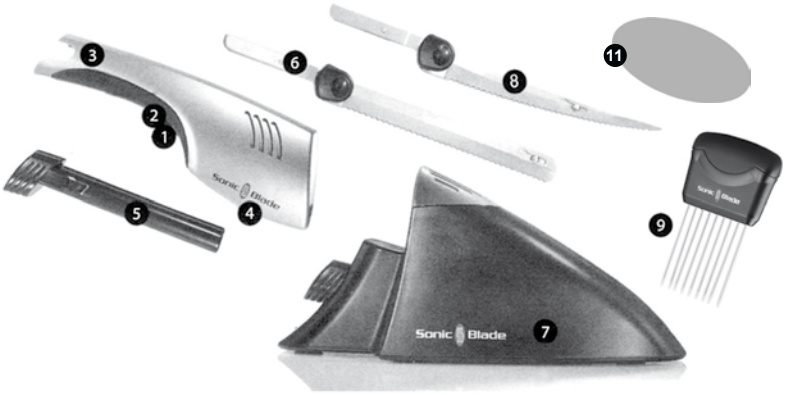
Verletzungsgefahren für Kinder und andere Personen!

- ❒ Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ❒ Halten Sie Kinder von dem Artikel fern. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Artikel unbeaufsichtigt. Er ist nicht für Kinder geeignet.
- ❒ Die Schneidkanten sind scharf! Gehen Sie vorsichtig mit dem Artikel um!
- ❒ Bewahren Sie den Artikel für Kinder unzugänglich auf!
- ❒ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Artikel vor! Lassen Sie Reparaturen o. Ä. ausschließlich von einer Fachwerkstatt oder dem Kundendienst durchführen.
- ❒ Legen Sie das Set nicht auf heiße Unterlagen, z.B. auf den Herd, Ofen o.Ä. Die einzelnen Set-Bestandteile können Schaden nehmen!
- ❒ Reinigen Sie die einzelnen Set-Bestandteile sofort nach dem Gebrauch. Durch ansetzende Speisereste kann es sonst zu Fleckenbildung und ggf. Korrosionsflecken kommen.
- ❒ Der Artikel ist nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln geeignet!
  Vorsicht vor Materialschäden.
- ❒ Stellen Sie den Artikel immer auf einen ebenen, festen Untergrund. Er könnte sonst herunterfallen.
- ❒ Legen Sie eine Unterlage unter den zu schneidenden Artikel, damit Sie keine Tischoberflächen beschädigen.
- ❒ Die Messerklingen dürfen nicht nachgeschliffen werden!
- ❒ Versuchen Sie nicht, die Klingen zu verbiegen! Die Klingen könnten Schaden nehmen oder Sie könnten sich dabei verletzen!
- ❒ Verwenden Sie die Set-Bestandteile nicht mehr, wenn sie beschädigt sind!
- ❒ Das Set ist nicht zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Garantiebestimmungen

Von der Garantie und Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche durch Dritte entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß der einzelnen Bauteile.

Lieferumfang & Produktüberblick



1. „ON“/„OFF“-Auslöseschalter
2. Sicherheitssperre
3. Griffeinheit
4. Taste zur Freigabe der Messerklingen
5. Akkupack
6. Schneidemesser
7. Aufbewahrungsbehälter/Aufladestation
8. Tranchiermesser
9. Fleisch- und Gemüsestecher
10. Adapter -ohne Abb.-
11. Knoblauchschäler

Messerset verwenden

Zwei verschiedene Klingenarten erlauben es Ihnen, schnell und problemlos Fleisch, Brot, Obst und Gemüse zu schneiden. Die hochwertigen, rostfreien Klingen sorgen für eine möglichst lange Hitzebeständigkeit und Schärfeerhaltung.

1. Nehmen Sie den Artikel aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Sollte dies nicht der Fall sein, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

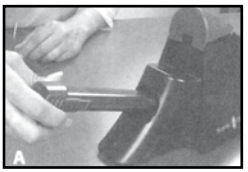
2. Reinigen Sie sämtliche Teile vor dem ersten Gebrauch, wie unter „Pflegen & Reinigen“ beschrieben.

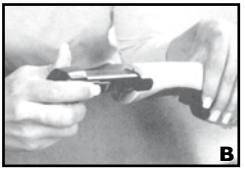
3. Neue Akkupacks sollten vor dem ersten Gebrauch voll geladen werden (zehn Stunden). Setzen Sie das mitgelieferte Akkupack zu diesem Zweck in die Aufladestation **(Abb. A)**. Anschließend fügen Sie ihn in die Griffeinheit ein **(Abb. B)**.

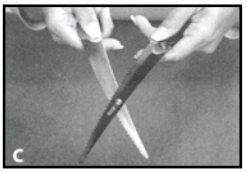
4. Passen Sie die Niete am Ende der ersten Klinge passig an das Loch am Ende der zweiten Klinge an **(Abb. C)**. Setzen Sie die Klingen in den Aufbewahrungsbehälter ein **(Abb. D)**.

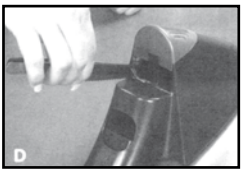
5. Wenn Sie das Klingenpaar einsetzen oder entfernen, vergewissern Sie sich immer, dass sich die Sicherheitssperre in der gesperrten Position befindet **(Abb. E)** und das Akkupack vorher entfernt wurde.

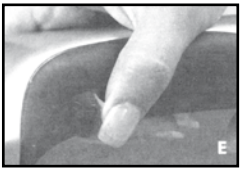
6. Suchen Sie sich das passende Klingenpaar für die zu schneidenden Nahrungsmittel aus. Auf den **Abb. F und G** sehen Sie, wie Sie langsam die Griffeinheit mit dem Klingenpaar aus dem Aufbewahrungs-behälter ziehen. Nachdem dies geschehen ist, vergewissern Sie sich, dass das Klingenpaar eingerastet ist, indem sie die Kunststoffgriffe auf den Klingen in Richtung Griffeinheit ziehen **(Abb. H)**.

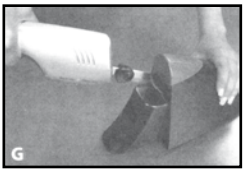


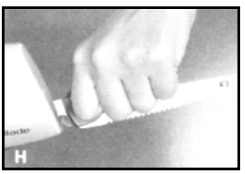






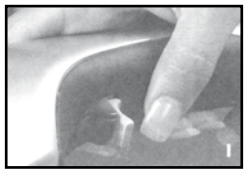






7. Stellen Sie Nahrungsmittel auf ein Schneidebrett. Gebrauchen Sie dazu den mitgelieferten Fleisch- und Gemüsestecher.
8. Entriegeln Sie die Sicherheitssperre, indem Sie sie vom Gehäuse wegziehen **(Abb. I)** und schieben Sie den Auslöseschalter in Richtung des eingesteckten Akkupacks in der Griffeinheit **(Abb. J)**.

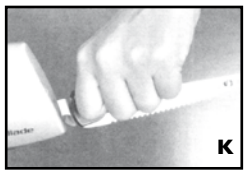
Vorsicht: Das Klingenpaar rotiert und Ihr Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.

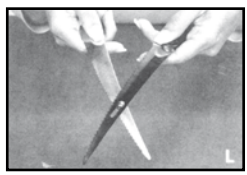


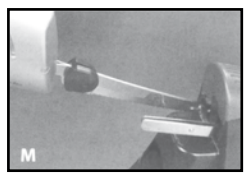
Wechseln der Klingen

Um die Klingen im Aufbewahrungsbehälter zu wechseln, fügen Sie ein Paar der sauberen Klingen im Verbund mit der Griffeinheit in eine der beiden Öffnungen des Aufbewahrungsbehälters ein **(Abb. M)**. Drücken Sie den Knopf zur Freigabe des Klingenpaares. Stützen Sie dabei den Aufbewahrungbehälter mit einer Hand, während Sie die Griffeinheit von den Klingen wegziehen **(Abb. N)**. Richten Sie nun das Ende des anderen Klingenpaares an der entsprechenden Öffnung der Griffeinheit aus **(Abb. O)**, schieben Sie die Griffeinheit nach vorne, bis das Klingenpaar eingerastet ist und ziehen Sie beides vorsichtig als Einheit aus dem Aufbewahrungbehälter **(Abb. P)**.

Achtung: Vermeiden Sie immer den Kontakt mit den Klingen, während Sie das Messer bedienen! Achten Sie darauf, dass Sie beim Entfernen der Klingen an deren Kunststoffgriffen ziehen und nicht die Schneideflächen berühren **(Abb K)**.

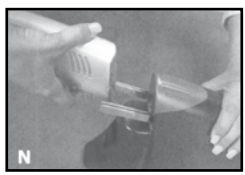


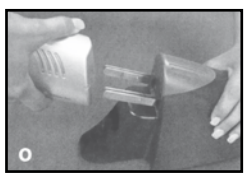


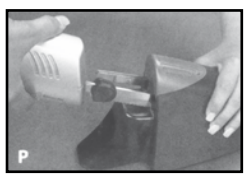


Pflegen und Reinigen

Trennen Sie das Klingenpaar und waschen Sie sie mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine **(Abb. L)**. Zum einfachen Reinigen wischen Sie einfach die Klingen mit einem warmen, nassen Handtuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungungsmittel. Lassen Sie die Klingen vollständig trocknen, bevor Sie den Artikel wegräumen. Setzen Sie nur gereinigte Klingen in den Aufbewahrungsbehälter.







Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben, z.B. Rote Beete. Dies ist normal und unbedenklich und kein Garantiefall.

Anwendungsbeispiele

Im Folgenden sehen Sie einige Anwendungsbeispiele für Ihr neues Produkt.

Verwendung des Knoblauchschälers

Es ist die einfachste Art überhaupt, um Knoblauch zu schälen! Und das Beste ist, dass Sie keine übel riechende Finger bekommen.

1. Setzen Sie eine Knoblauchzehe in die Mitte des Knoblauchschälers.
2. Falten Sie den Schäler in der Mitte und rollen Sie die Zehe in der Mitte des Schälers hin und her.
3. Sobald der Knoblauch geschält ist, öffnen Sie den Schäler und entnehmen Sie die Zehe mit dem Fleisch- und Gemüsestecher, mithilfe dessen Sie die Zehe zerkleinern können.

Technische Daten

Modell:	NE119
Stromversorgung:	9VDC, max. 300mA
Schutzklasse:	II
Akkupack:	7,2VDC (6x 1,2V NiMH, Typ AA) *
Ladestation/Netzteil:	Eingang = Ausgang 9VDC, max. 300mA
Netzteil:	Eingang = 230VAC / 50Hz Ausgang = 9VDC, 300mA

Entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.
Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Der Artikel gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie ihn an einer öffentlichen Sammelstelle. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

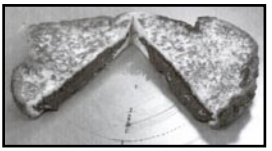
Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:
ds-produkte GmbH, D-19258 Gallin
Tel. 038851 – 314-650
E-mail: service@dspro.de

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH,
Am Heisterbusch 1,
D-19258 Gallin
Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptideen

Super Sonic Hot Pockets



1 Laib Brot (ungeschnitten)
3 geschlagene Eier
225 g Erdbeer-Marmelade
(oder eine andere Geschmacksrichtung)
225 g weicher Rahmkäse
Butter

1. Benutzen Sie Ihr Sonic Blade, um eine Brotscheibe zu schneiden.
2. Mit dem Sonic Blade machen Sie einen Längsschnitt in der Mitte des Brotes. Lassen Sie ungefähr 1/4 des Bodens über und schaffen Sie eine Tasche.
3. Füllen Sie die Tasche mit etwas Marmelade und Rahmkäse.
4. Wenden Sie das gefüllte Brot in den geschlagenen Eiern.
5. Benutzen Sie Butter, um die Bratpfanne zu fetten und setzen Sie das Brot in die Pfanne.
6. Braten Sie beide Seiten, bis sie schön goldbraun sind. Die fertigen Hot Pockets können mit Sirup oder Puderzucker angerichtet werden.

Super Sonic Küchlein

1 Tasse geschlagene Sahne
1 Pk. Pfannkuchenmischung
1 Tasse verschiedener frischer Beeren

1. Fertigen sie die Pfannkuchen so an, wie auf der Packung beschrieben.
2. Vermengen Sie die Beeren mit der geschlagenen Sahne.
3. Stapeln Sie vier gebratene Pfannkuchen übereinander. Anschließend benutzen Sie Sonic Blade so, dass Sie mit dem Schneidemesser ein Loch in die Mitte des Stapels schneiden. Jetzt nehmen Sie den Fleisch- und Gemüsestecher und stechen die Spitzen in die Mitte des Pfannkuchenstapels. Drehen Sie den Fleisch- und Gemüsestecher leicht herum und ziehen ihn mit der Pfannkuchenmitte heraus. Letzere kann zum Garnieren eingesetzt werden.
4. Setzen Sie den Beerenmix in die Pfannkuchenmitte. Garnieren Sie das Ganze mit Sahne und ganzen Beeren.

Chicken Nuggets

1 Pfund Hühnerbrust ohne Knochen und Haut
1 Eiweiß
2 Tassen leicht angebratene Zwiebeln (fein gehackt)

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Das Hühnchen mit der Sonic Blade in ca. 4 cm große Stücke schneiden.
3. Das Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Hühnchen hinzufügen und mit dem Eiweiß überziehen.
4. Die gehackten Zwiebeln in einen großen Plastikbeutel geben. Jeweils einige Stücke Hühnchen hinzufügen und mit den Zwiebeln bedecken (sanft andrücken, damit sie anhaften).
5. Das Hühnchen aus dem Plastikbeutel entnehmen und auf ein Backblech geben. Im Backofen braten, bis das Innere nicht mehr rosa ist (ungefähr 15 Minuten).

Gemüsepizza

1 weiches Lavash-Brot (armenisches flaches Brot)
3 Tafellöffel Olivenöl
½ Tasse fein gehackte entsteinte Kalamata-Oliven
1 Tasse geriebenen Monterey Jack-Käse (oder auch Cheddar oder Parmesan)
1 ¾ Tassen zerkrümelter Feta-Käse
1 ½ Tassen geschnittene Champignons
1 Tasse gewürfelter grüner Paprika
½ Tasse gewürfelte rote Zwiebel
1 Tasse gewürfelte entkernte Eiertomaten

1. Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Das Lavash-Brot auf ein großes Backblech legen und mit Öl bestreichen. Grillen, bis das Lavash-Brot anfängt knusprig zu werden (ungefähr 1 Minute).
2. Den Backofen auf 230°C herunterschalten. Das Lavash-Brot auf dem Backblech wenden (mit der gegrillten Seite nach unten) und mit dem restlichen Öl bestreichen. Mit den Oliven und den zwei Käsesorten belegen. Die mit der Sonic Blade geschnittenen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Tomaten hinzufügen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
3. Backen, bis die Pizza heiß und der Käse geschmolzen ist (ungefähr 10 Minuten). Mit dem Sonic Schneidemesser in perfekt viereckige Stücke schneiden.

Schatztruhen

1 Salzstange
2 Salzbrezeln
2 Packung Backmischung
250 ml Schlagsahne oder weißer Zuckerguss
Gemischte Süßigkeiten – Kaubonbons, Fruchtgummis, Zuckerperlenketten, Schokoladentaler, andere kleinere Süßigkeiten, Mini-Schokoladendragées

1. Den Kuchen in einer Kastenform nach Anleitung auf dem Paket backen.
2. Den Kuchen auskühlen lassen, mit der Sonic Blade den oberen Teil abschneiden und beiseite legen.
3. Das Innere des verbleibenden Kuchens mit der Sonic Blade entfernen.
4. (Dieses Stück kann in Scheiben geschnitten und Kindern als Fun-Snack serviert werden). Mit der Schlagsahne oder dem Zuckerguss den ganzen Boden (auch das Kucheninnere) und den oberen Kuchenteil bestreichen.
5. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
6. Vor dem Servieren das Kucheninnere mit Süßigkeiten füllen. Den oberen Teil des Kuchens schräg über den Süßigkeiten aufsetzen (so dass es wie eine offene Truhe aussieht). Mit Hilfe der Salzstange (in 3 Teile geschnitten) den oberen Kuchenteil aufstecken. Mit den Mini-Schokoladendragées und Lakritz die Truhe verzieren. Zum Schluss die 2 Salzbrezeln als Griffe verwenden.
7. FUN TIPP: Benutzen Sie Ihre Fantasie beim Verzieren. Seien Sie kreativ. Viel Spaß dabei!

Dear customer,

We are delighted that you have decided on our product. With this product, you can effortlessly cut fruit, vegetables not to mention bread into slices, strips and dice them as well - entirely based on your individual needs!
With your new household companion, you can decorate pies as well.
Below these operating instructions, you will find some delicious recipe ideas, which you can effortlessly realise with the help of your new cutting blade.

Prior to using the product for the first time, please carefully read through the instructions for use and store them in a safe place.
The instructions are to accompany the product when passed on to others.
The manufacturer and importer assume no liability for cases, where the data in these instructions has not been observed.

Meaning of the symbols in this operating instructions

All safety notices are marked with this symbol. Carefully read through it and follow these safety notices in order to prevent injury to other persons or property.

GB

Tips and recommendations are marked with this symbol

Suitable and tested for use with food (pursuant to LFGB [German Food and Animal Feed Act]).

Safety Instructions

Proper Use

This product is intended for slicing food. It is intended for private use and not suitable for commercial application.

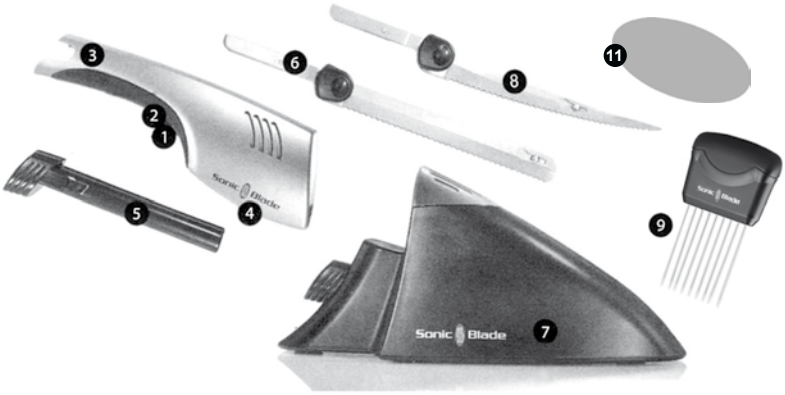
Danger of injury to children and adults!

- ❒ Store the packaging wrapper out of the reach of children. There is a danger of suffocation!
- ❒ Keep the product out of the reach of children. Do not leave children unsupervised in the product‘s vicinity. It is not suitable for children.
- ❒ The cutting edges are sharp! Use this product with care!
- ❒ Store the article out of the reach of children!
- ❒ Do not make any modifications to the product! Only have repairs conducted by a qualified workshop or by customer service.
- ❒ Do not place the set on hot surfaces such as the stove, oven or the like as this could cause damage to the individual set components!
- ❒ Immediately clean the individual set components after you are finished using them. Any leftover food stuck to the blades can result in stains and in some cases corrosion spots.
- ❒ The product is not suitable for cutting frozen foods!
  Attention to material damages.
- ❒ Always place the product where the floor is even and stable. Otherwise, it could fall down.
- ❒ Set a base under the article to be cut to prevent damaging the table surface.
  The knife blades are not to be sharpened!
- ❒ Do not attempt to bend the blades!
- ❒ The blades could sustain damage or you could injure yourself in the process!
- ❒ Stop using any set components if they have been damaged!
- ❒ The set is not suitable for machine washing.

Guarantee Policy

Defects arising due to improper handling, non-compliance with the operating instructions, damage or attempts to repair the appliance by third parties are excluded from the guarantee. This also applies to normal wear and tear of the individual components.

Product Contents & Product Overview



1. "ON"/"OFF" activation switch
2. Safety lock
3. Handle unit
4. Key to release knife blades
5. Storage battery pack
6. Cutting blade
7. Knife holder/charger
8. Carving knife
9. Safety food holder
10. Adapter - not shown
11. Garlic peeler

Using the knife set

With two different types of blades, you can quickly and effortlessly cut meat, bread, fruits and vegetables. The high-quality, non-rusting blades ensure long-term heat resistance and sharpness.

1. Remove the device from the packaging and check if all parts are present. If this is not the case, contact our customer service centre.

2. Clean all parts as described under "Care and Cleaning" prior to using it for the first time.

3. New storage battery packs should be fully charged prior to using the knife for the first time (ten hours). In order to do so, set the storage battery pack included in the product contents on the charger (Fig. A). Then insert it in the handle unit (Fig. B).

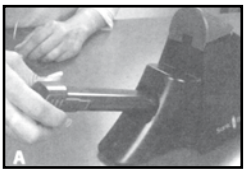
4. Adjust the rivet at the end of the first blade to fit into the hole on the end of the second blade (Fig. C). Insert the blades in the knife holder (Fig. D).

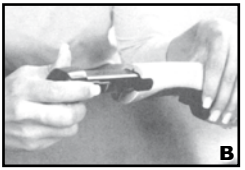
5. When inserting or removing the two blades, always ensure that the safety lock is set to the locked position (Fig. E) and that the storage battery pack has been previously removed.

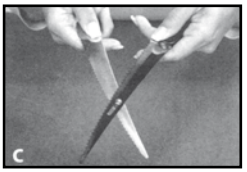
6. Select the appropriate pair of blades for the food to be cut. Fig. F and G illustrate the manner in which you are to slowly remove the handle unit with the blade pair from the knife holder. After you have done so, ensure that the blade pair has locked into place by pulling the plastic handles on the blades towards the handle unit (Fig. H).

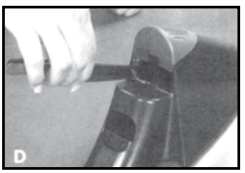
7. Place the food on a cutting board. For this, use the safety food holder included.

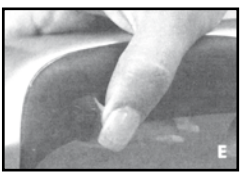
8. Release the safety lock by pulling it away from the casing (Fig. I) and push the activation switch towards

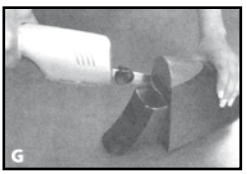


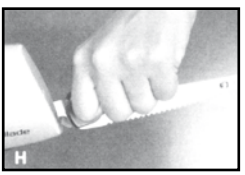












the mounted storage battery pack in the handle unit (Fig. J).

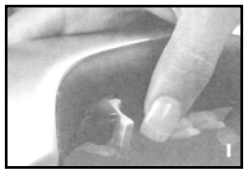
Caution: The blade pair rotates and your device is now ready for use.

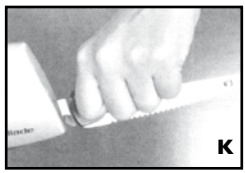
Changing the blades

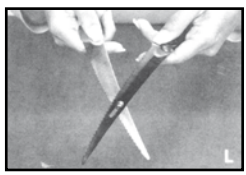
In order to change the blades in the knife holder, insert a pair of clean blades mounted on the handle unit into one of the two openings on the knife holder (Fig. M). Press the button to release the blade pair. In the process, support the knife holder with one hand while pulling the handle unit away from the blades (Fig. N). Now align the end of the other blade pair with the corresponding opening on the handle unit (Fig. O), push the handle unit forward until the blade pair has locked into place and pull them both out of the knife holder as one unit (Fig. P). Attention: Always avoid coming into contact with the blades while using the knife! Ensure that you pull on the plastic handles when removing the blades and do not come into contact with the cutting edges (Fig. K).

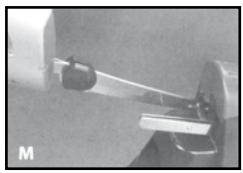
Pflegen und Reinigen

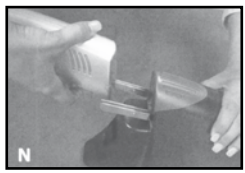
Separate the blade pair and wash it by hand or in the dishwasher (Fig. L). For easy cleaning, simply wipe the blades off with a warm, wet cloth. Do not use any solvents or abrasive cleaning agents. Allow the blades to dry completely before putting the product away. Only insert clean blades in the knife holder. Some kinds of vegetables and fruits such as red beets may discolour the plastic parts. This is normal and no cause for concern and does not fall under the product‘s warranty.

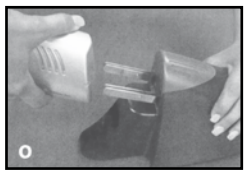


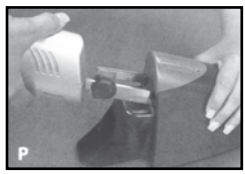












Sample applications

Below, you will see some sample applications for your new product.

Using the garlic peeler

Peeling garlic doesn't get any easier! And the best part is, your fingers won't end up with that unpleasant garlic smell.

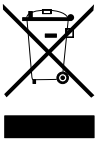
1. Place a clove of garlic in the middle of the garlic peeler.
2. Fold the peeler in the middle and roll the clove in the middle of the peeler back and forth.
3. As soon as the garlic has been peeled, open the peeler and remove the clove with the safety food holder, which you can use to mince the garlic.

Technical Specifications

Model:	NE119
Power supply:	9 VDC, max. 300 mA
Safety Class:	II
Storage battery pack	7.2 VDC (6x 1.2 V NiMH, type AA) *
Charger/mains adapter:	Input = Output 9 VDC, max. 300 mA
Mains adapter	Input = 230 VAC/50 Hz Output = 9 VDC, 300 mA

Disposal

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.



Dispose of the product in an environmentally-friendly manner when you decide to part with it. The product does not belong in the household waste. Dispose of it at a public collection centre. For more information, please contact the administration in your locality.

Customer Service

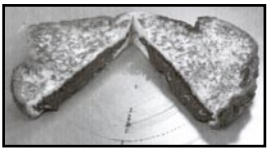
Please contact our customer service centre with any questions relating to the product:
ds-produkte GmbH, D -19258 Gallin
Phone: +49 (0) 38851 – 314-650
Email: service@dspro.de

As part of our continual expansion, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

Importer:
DS Produkte GmbH,
Am Heisterbusch 1,
D-19258 Gallin
All rights reserved.

Recipe ideas

Super Sonic Hot Pockets



1 loaf of bread (whole)
3 whisked eggs
225 g strawberry jam (or another flavour)
225 g of soft cream cheese
Butter

1. Use your Sonic Blade to cut a slice of bread.
2. Using the Sonic Blade, cut the bread lengthwise down the middle. Leave about 1/4 of the bottom uncut and make a pocket.
3. Fill the pocket with the jam and cream cheese.
4. Coat the bread in the whisked eggs.
5. Grease the frying pan with butter and place the bread in the pan.
6. Fry both sides until golden brown. You can garnish the hot pockets with syrup or icing sugar.

Super Sonic Mini-Cake

1 cup of whipped cream
1 package pancake mix
1 cup of mixed fresh berries

1. Prepare the pancakes as described on the package.
2. Mix the berries with the whipped cream.
3. Stack four fried pancakes on top of one another. Then using the Sonic Blade, cut a hole in the middle of the stack. Now take the safety food holder and mount the tips in the middle of the stack of pancakes. Rotate the safety food holder slightly and pull it out together with the middle of the pancakes, which can be used for garnishing.
4. Place the berry mix in the middle of the pan. Garnish everything with cream and whole berries.

Chicken Nuggets

1 pound boneless and skinless chicken breast
1 egg white
2 cups of lightly sautéed onions (minced)

1. Preheat the oven to 200 °C.
2. Using the Sonic Blade, cut the chicken into pieces approx. 4 cm in size.
3. Put the egg white in a bowl. Add the chicken and coat it with the egg white.
4. Put the minced onions in a large plastic bag. Add a few pieces of chicken at a time and coat with onions (gently pressing to allow them to stick).
5. Remove the chicken from the plastic bag and place on a baking sheet. Broil in the oven until the middle is no longer pink (approximately 15 minutes).

Vegetarian pizza

1 loaf of Lavash bread 3 table spoons olive oil
½ cup of minced, pitted Kalamata olives
1 cup of grated Monterey Jack cheese (or cheddar or parmesan)
1 ¾ cups of ground feta cheese
1 ½ cups of sliced mushrooms
1 cup of diced green bell peppers
½ cup of diced red onions
1 cup of diced, cored egg-shaped tomatoes

1. Preheat the oven to the broil function. Place the Lavash bread on a large baking pan and slather with oil. Broil until the Lavash bread begins to crisp (roughly 1 minute).
2. Reduce the oven heat to 230 °C. Flip the Lavash bread on the baking sheet (with the broiled side facing down) and slather with the remaining oil. Top with olives and two different types of cheese. Add the mushrooms, onions, red bell peppers and tomatoes cut with the Sonic Blade. Add salt and pepper to taste.
3. Bake the pizza until hot and until the cheese has melted (roughly 10 minutes). Cut into perfect rectangular pieces using the Sonic Blade.

Treasure Chests

1 Salt stick
2 Salted pretzels
2 packages of baking mixture
250 ml whipping cream or white frosting
Mixed sweets - chewing sweets, wine gums, sugar pearl necklaces, chocolate coins, other small sweets, mini-chocolate covered candy

1. Bake the cake in a cake tin according to the instructions on the package.
2. Allow the cake to cool, cut the top part off with the Sonic Blade and set aside.
3. Using the Sonic Blade, remove the inside of the remaining cake.
4. (This piece can be cut into slices and then served to children as a fun snack). Smear the entire bottom with whipped cream or icing (including the inside of the cake) and the top part of the cake.
5. Cool in the refrigerator until ready to serve.
6. Before serving, fill the inside of the cake with the candies. Set the top part of the cake diagonally on top of the candies (so that it looks like an open treasure chest). With the help of the salt stick (cut into three pieces), mount the top part of the cake. Decorate the chest with the mini chocolate coated candies and liquorice. As a finishing touch, use the 2 salted pretzels as handles.
7. FUN TIP: Use your imagination in decorating the chest. Be creative and have fun!

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit. Grâce à ce couteau vous pourrez couper vos fruits, légumes ou votre pain selon vos besoins en tranches, bandes ou dés, et ce, en toute facilité ! Vous pourrez même décorer les tartes avec votre nouvel aide de cuisine.
A la fin du mode d'emploi, vous trouverez quelques délicieuses idées de recettes que vous pourrez mettre en pratique en utilisant votre nouveau couteau de cuisine électrique.

Avant la première utilisation du produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement.
Si vous cédez ce produit à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.
Le fabricant et l'importateur rejettent toute responsabilité si les indications contenues concernant l'utilisation de ce produit ne sont pas suivies.

La signification des symboles dans ce mode d'emploi

Toutes les consignes de sécurité sont marquées par ce symbole. Lisez-les attentivement et suivez-les à la lettre pour éviter des dégâts matériels ou des dommages corporels.

Des astuces et des recommandations sont marquées par ce symbole.

Contact avec denrées alimentaires autorisé et contrôlé (d'après LFGB).

Consignes de sécurité

Utilisatioin adéquare

Cet appareil est prévu pour la coupe de denrées alimentaires. Le produit est uniquement agréé pour l'utilisation domestique privée et est inapproprié pour l'usage industriel.

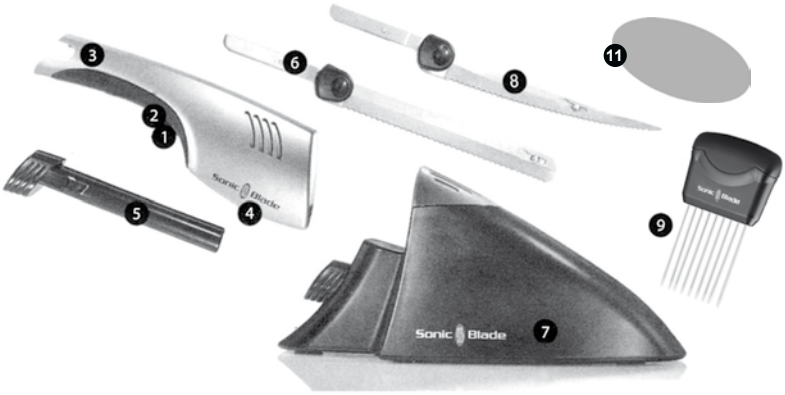
Attention aux dangers de blessures pour enfants et toutes autres personnes !

- ❒ Ne laissez l'emballage en plastique à la portée des enfants : danger d'asphyxie !
- ❒ Tenez les enfants à l'écart du produit. Ne laissez pas les enfants près de le produit sans surveillance. Ce n'est pas un jeu.
- ❒ Les bords des lames sont acérés ! Ne vous servez que de ce produit avec extrême prudence !
- ❒ Conservez-le hors de portée des enfants !
- ❒ Ne modifiez rien sur le produit ! Faîtes effectuer les réparations uniquement par un atelier spécialisé ou par le service clients.
- ❒ Ne déposez pas le jeu de lames sur un support chaud comme par exemple un four ou un objet semblable. Ceci pourrait endommager les différents composants du set !
- ❒ Nettoyez aussitôt après usage les différents composants du set. Les résidus d'aliments s'étant déposés sur les lames peuvent former des tâches et le cas échéant corroder celles-ci !
- ❒ Attention aux dégâts matériels.
- ❒ Placez toujours le produit sur un sol solide et plan. Dans le cas contraire, il pourrait tomber.
- ❒ Posez les articles à couper sur un support afin de ne pas endommager la surface de la table.
- ❒ Les lames du Sonic Blade ne pourront pas être réaffûtées !
- ❒ N'essayez pas de plier les lames ! Celles-ci pourraient être endommagées ou vous pourriez vous blesser !
- ❒ N'utilisez plus les composants du set si ceux–ci étaient endommagés !
- ❒ Le set n'est pas approprié au nettoyage au lave-vaisselle.

Disposition de garantie

Tous les vices et dégâts provenant d'un traitement inapproprié ou provenant de tentatives de réparation de tiers sont exclus de la garantie. Cela vaut également pour l'usure normale des différents éléments.

Volume de livraison & aperçu de produit



1. Déclencheur « ON » / »OFF »
2. Blocage de sécurité
3. Elément poignée
4. Touche de déblocage des lames de couteaux
5. Accumulateur
6. Couteau
7. Bloc de rangement/chargeur d'accus
8. Couteau à découper
9. Dispositif de fixation pour aliments
10. Adaptateur – sans illustration
11. Éplucheur d'ail

Utilisation du jeu de couteaux

Deux types de couteaux différents vous permettent de couper rapidement et sans aucun problème la viande, le pain, les fruits et légumes. Les lames en inox de haute qualité offrent une grande résistance à la chaleur et à l'émoussement.

1. Sortez le produit de l'emballage et vérifiez si toutes les pièces s'y trouvent. Si cela ne devait pas être le cas, veuillez prendre contact avec notre service clients.

2. Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation comme indiqué à « Entretien & nettoyage».

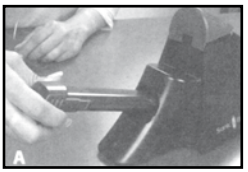
3. L'accu devrait être chargé au maximum avant la première utilisation (10 heures). Mettre l'accu livré à cet effet dans le chargeur (illustration A). Introduisez le ensuite dans l'élément poignée (illustration. B).

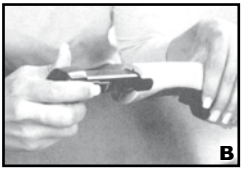
4. Adaptez ensuite le rivet à l'extrémité de la première lame dans le trou à l'extrémité de la seconde lame (illustration C). Introduisez les lames dans le rangement prévu à cet effet (illustration D).

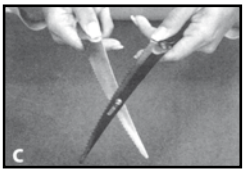
5. Si vous montez ou enlever les deux lames, assurez vous toujours que le blocage de sûreté se trouve bien dans la bonne position (illustration E) et que l'accu ait été au préalable enlevé.

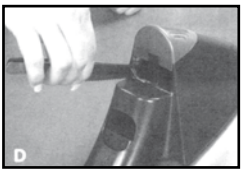
6. Choisissez la paire de lames appropriée pour les denrées alimentaires à couper. Vous pourrez apercevoir sur les illustrations F et G comment retirer prudemment du bloc de rangement l'élément poignée. Une fois ceci effectué, assurez vous que la paire de lames soit correctement enclenchée en tirant les poignées en plastique sur les lames vers l'élément poignée (illustration H).

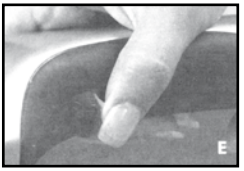
7. Déposez les aliments sur une planchette en utilisant à cet effet le dispositif de fixation pour aliments faisant partie de la livraison.

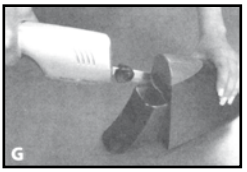


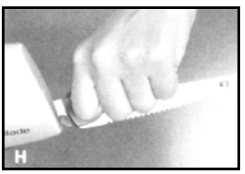












8. Déverrouillez le blocage de sûreté en le retirant du boîtier (illustration I) et poussez le déclencheur de marche/arrêt vers l'accu monté dans l'élément poignée (illustration J).

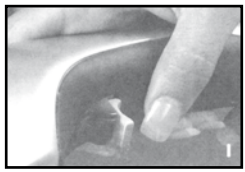
Attention: la paire de lames se trouve maintenant en rotation et l'appareil est prêt à l'emploi.

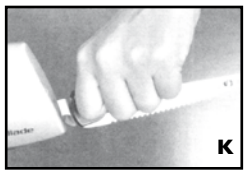
Remplacement des lames

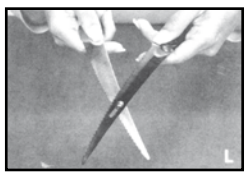
Afin de remplacer les lames du bloc de rangement, introduisez un jeu de 2 lames propres reliées à l'élément poignée dans l'une des deux ouvertures du bloc de rangement (illustration M). Appuyez sur le bouton libérant la paire de lames. Appuyez le bloc de rangement avec une main pendant que vous retirez l'élément poignée des lames (illustration. N). Ajustez à présent l'extrémité de l'autre paire de lames sur l'ouverture de l'élément poignée correspondant (illustration. O), poussez l'élément poignée vers l'avant jusqu'à l'enclenchement de la paire de lames et retirez l'ensemble prudemment du bloc de rangement (illustration P).
Attention : évitez toujours tout contact avec les lames pendant que vous vous servez du couteau ! Faites attention en enlevant les lames à bien tirer sur les poignées en plastique et à ne pas toucher la surface des lames (illustration K).

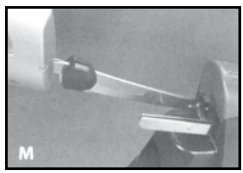
Entretien et nettoyage

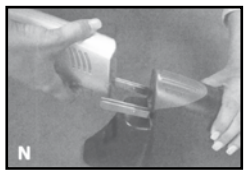
Séparer les deux lames et nettoyez à la main ou au lave-vaisselle (illustration L). Afin de les nettoyer facilement, il suffira d'essuyer l'espace entre les lames à l'aide d'un chiffon mouillé à l'eau chaude. N'utilisez pas de poudre à récurer ou de nettoyant agressif. Laissez les lames sécher complètement avant de ranger celles-ci. Ne déposez que des lames correctement nettoyées dans le bloc de rangement.

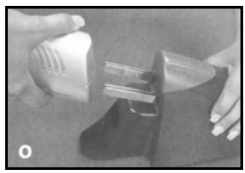


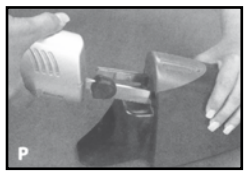












Certains types de fruits ou de légumes pourront éventuellement tâcher les parties en plastique comme par exemple les betteraves rouges. Ceci est tout à fait normal, ne présente aucun risque et ne pourra donner à aucune réclamation en matière de garantie.

Exemples d'utilisation

Voici ci-dessous quelques exemples d'utilisation pour votre nouveau produit.

Utilisation de l'éplucheur d'ail

Ceci est la façon la plus simple d'éplucheur de l'ail ! Et le meilleur est que vos doigts ne sentiront pas l'ail.

1. Placez la gousse d'ail au milieu de l'éplucheur d'ail.
2. Repliez l'éplucheur au milieu et faîtes aller et venir la gousse d'ail.
3. Dès que l'ail est épluché, ouvrez l'éplucheur et enlevez la gousse avec le dispositif de fixation des aliments avec l'aide duquel vous pouvez concasser la gousse d'ail.

Caractéristiques techniques

Modèle :	NE119
Alimentation :	9 VDC, max. 300 mA
Classe de protection :	II
Accus/ bloc d'alimentation :	Entrée = sortie 9 VDC, max. 300 mA
Bloc d'alimentation :	Entrée = 230 VAC/50 Hz Sortie = 9 VDC, 300 mA

Elimination

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faudra éliminer l'emballage en respectant l'environnement et l'amener au service de collecte des matières recyclables.

Si vous souhaitez vous séparer de ce produit, il faut faudra éliminer celui-ci en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Veuillez éliminer celui-ci en le portant au service de collecte public. De plus amples informations sont à votre disposition auprès de votre municipalité.

Service clients

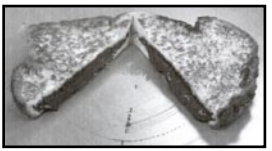
Pour toute question supplémentaire concernant le produit, adressez vous à notre service clients :
ds-produkte GmbH, D-19258 Gallin
Tél. : +49 (0) 38851 – 314-650
E-mail : service@dspro.de

Dans le cadre de l'évolution constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les notices accompagnantes.

Importateur :
DS Produkte GmbH,
Am Heisterbusch 1,
D-19258 Gallin
Tous droits réservés.

Idées de recettes

Super Sonic Hot Pockets



1 miche de pain (non coupée)
3 œufs battus
225 g de confiture de fraises (ou d'autres fruits)
225 g de fromage à la crème mou
Beurre

1. Coupez une tranche de pain avec votre Sonic Blade.
2. Effectuer à l'aide de votre Sonic Blade une coupe longitudinale au milieu du pain. Laissez environ 1/4 du fond et formez une poche.
3. Remplissez cette poche d'un peu de confiture et de fromage à la crème.
4. Roulez le pain rempli de cette farce dans les œufs battus.
5. Mettez du beurre dans la poêle et déposez le pain dans celle-ci.
6. Cuisez le pain des deux côtés jusqu'à ce que celui-ci devienne bien doré. Une fois terminés, ces Hot Pockets pourront être agrémentés de sirop ou de sucre glacé.

Petit gâteau Super Sonic

1 tasse de crème Chantilly
1 paquet de mélange prêt à l'emploi pour crêpes épaisses
1 tasse de différentes sortes de baies

1. Faîtes les crêpes comme indiqués sur le paquet.
2. Mélangez les différentes baies à la crème Chantilly.
3. Empilez quatre grosses crêpes les unes au-dessus des autres. Effectuez ensuite à l'aide du couteau de votre Sonic Blade un trou au milieu des crêpes empilées. Prenez maintenant de dispositif de fixation des aliments et piquez avec les extrémités pointues de celui-ci au milieu de la pile de crêpes. Tournez légèrement le dispositif de fixation des aliments et retirez le en même temps que le centre des crêpes que vous pourrez finalement utiliser pour décorer.
4. Déposez le mélange de baies au milieu des crêpes et garnissez le tout à l'aide de crème et de baies entières.

Chicken Nuggets

1 livre de filet de poulet désossé et dépiauté
1 blanc d'œuf
2 tasses d'oignons légèrement cuits (finement hachés)

1. Préchauffez votre four à 200 °C.
2. Coupez le poulet en morceaux d'environ 4 cm d'épaisseur à l'aide de votre Sonic Blade.
3. Posez le blanc d'œuf dans un plat creux. Ajoutez-le poulet et recouvrez le à l'aide du blanc.
4. Mettez les oignons finement hachés dans un grand sac en plastique. Ajoutez respectivement quelques morceaux de poulet et recouvrir ceux-ci d'oignons (appuyez légèrement afin de les faire adhérer).
5. Retirez ensuite le poulet du sac en plastique et déposez le sur une plaque à four. Cuisez le au four jusqu'à ce que la chair du poulet ne soit plus rose à l'intérieur (environ 15 minutes).

Pizza aux légumes

1 pain Lavash tendre (pain plat arménien)
3 cuillerées d'huile d'olives
½ tasse d'olives de Kalamata dénoyautées et finement hachées
1 tasse de fromage râpé Monterey Jack (également Cheddar ou Parmesan)
1 ¾ tasse de Feta émietté
1 ½ tasse de champignons coupés
1 tasse de poivrons verts coupés en dés
½ tasse d'oignons rouges coupés en dés
1 tasse de tomates en formes d'œuf et épépinées et coupées en dés

1. Préchauffez le four et réglez sur la fonction gril. Posez le pain sur une grande plaque de cuisson et huilez sa surface. Laissez au gril jusqu'à ce que pain Lavash commence à devenir bien croustillant (environ 1 minute).
2. Rabaissez alors la température du four à 230 °C. Retournez le pain Lavash sur la plaque de cuisson (c'est à dire côté grillé vers le bas) et appliquez le reste d'huile. Garnissez à l'aide des olives et des deux sortes de fromage. Ajoutez à l'ensemble les champignons, oignons, poivrons et tomates coupés au préalable avec votre Sonic Blade. Salez et poivrez selon votre propre goût.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que la pizzas devienne vraiment très chaude et que le fromage soit bien fondu (environ 10 minutes). Coupez en morceaux carrés égaux à l'aide du couteau Sonic Blade.

Petites malles au trésor

1 bâtonnet salé
2 bretzels salés
2 paquets de mix de farine prête à l'emploi
250 ml de crème Chantilly ou de glaçage au sucre blanc
Mélange de sucrerie : bonbons à mâcher, chewing-gums aux fruits, perles de sucre, pièces en chocolat, et autres petites sucreries au choix, mini dragées au chocolat

1. Cuisez le gâteau dans un moule selon le mode d'emploi du paquet.
2. Laissez refroidir ensuite celui-ci, coupez à l'aide du Sonic Blade la partie supérieure et mettez la de côté.
3. Enlevez l'intérieur du gâteau restant à l'aide de votre Sonic Blade.
4. (Ce morceau pourra être coupé en tranche et servi aux enfants en guise de fun snack.) Recouvrir le fond entier (et également l'intérieur) ainsi que la partie supérieure du gâteau de crème Chantilly ou de glaçage au sucre.
5. Mettre à refroidir au réfrigérateur avant de servir.
6. Remplir l'intérieur du gâteau de sucreries avant de servir. Posez la partie supérieure à l'oblique au-dessus des sucreries (de sorte à ce que cela ressemble à une malle ouverte). Soulevez la partie supérieure du gâteau à l'aide du bâtonnet salé (coupé en trois morceaux). Décorez la malle avec les mini dragées en chocolat et la réglisse. Pour terminer, utilisez les deux bretzels salés comme poignées sur la malle.
7. UN PETIT CONSEIL POUR LE PLAISIR : faîtes preuve de fantaisie en étant créatif. Amusez vous bien !

Geachte klant,

We verheugen ons erover dat u gekozen hebt voor dit artikel. Met dit snijmes kunt u uw fruit en groente of ook uw brood zonder grote moeite in schijven, reepjes of blokjes snijden – al naar behoefte!
Ook taarten kunnen met uw nieuwe huishoudhulp worden gegarneerd.
Aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vindt u een paar lekkere receptideeën, die u eenvoudig m.b.v. uw snijmes kunt realiseren.

Lees voor de ingebruikname van het artikel grondig de handleiding en bewaar ze goed. Als u het artikel aan iemand bezorgt, moet ook deze handleiding worden overhandigd.
Producent noch importeur aanvaarden enige aansprakelijkheid, indien de informatie in deze handleiding niet wordt opgevolgd.

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Lees ze zorgvuldig en houdt u aan de veiligheidsinstructies, om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips en aanbevelingen zijn aangeduid met dit symbool.

Voor contact met levensmiddelen geschikt en gekeurd (volgens LFGB).

Veiligheidsinstructies

Gebruik volgens voorschrift

Dit artikel is bestemd voor het snijden van levensmiddelen. Het is ontworpen voor particulier gebruik en niet geschikt voor industriële toepassingen.

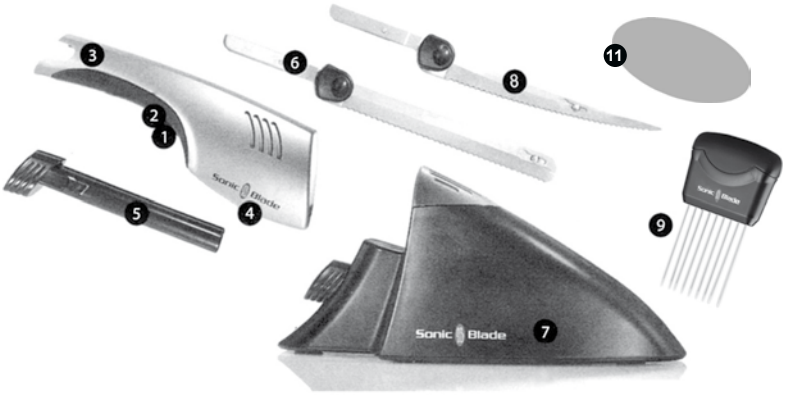
Voor kinderen en andere personen bestaat gevaar voor verwondingen!

- ❒ Houd het verpakkingsmateriaal weg van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- ❒ Houd kinderen uit de buurt van het artikel. Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het artikel. Het is niet geschikt voor kinderen.
- ❒ De snijranden zijn scherp! Ga voorzichtig om met het artikel!
- ❒ Bewaar het artikel op een voor kinderen ontoegankelijke plaats!
- ❒ Voer geen veranderingen door aan het artikel! Laat reparaties of iets dergelijks uitsluitend uitvoeren door een gespecialiseerde werkplaats of de klantendienst.
- ❒ Leg de set niet op een hete ondergrond, b.v. op het fornuis, op de oven etc. De afzonderlijke delen van de set kunnen worden beschadigd!
- ❒ Maak de afzonderlijke delen van de set meteen na gebruik schoon. Door aankoekende spijsresten kunnen er anders vlekken of eventueel corrosie ontstaan.
- ❒ Het artikel is niet geschikt voor het snijden van bevroren levensmiddelen!
- ❒ Opgelet voor materiële schade.
- ❒ Plaats het artikel steeds op een effen, vaste ondergrond. Anders kan het naar beneden vallen.
- ❒ Leg een onderlegger onder het artikel dat u wilt snijden, zodat u het oppervlak van de tafel niet beschadigt.
- ❒ De messen mogen niet worden nageslepen!
- ❒ Gebruik de delen van de set niet meer, wanneer ze beschadigd zijn!
- ❒ De set is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Garantiebepalingen

Van de garantie zijn alle gebreken uitgesloten, die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen door derden. Dit geldt ook voor de normale slijtage van de afzonderlijke onderdelen.

Omvang van de levering & productoverzicht



1. „ON“/„OFF“-schakelaar
2. Veiligheidsslot
3. Handvat
4. Toets voor ontgrendeling van de messen
5. Accupack
6. Snijmes
7. Houder/oplaadblok
8. Trancheermes
9. Voedselhouder
10. Adapter – zonder afb.
11. Knoflookpeller

Messen gebruiken

Twee verschillende soorten messen maken het mogelijk om snel en zonder problemen vlees, brood, fruit en groente te snijden. De hoogwaardige, roestvrije messen zorgen voor een zo groot mogelijke hittebestendigheid en het behoud van de scherpte.

1. Neem het artikel uit de verpakking en kijk na of alle onderdelen voorhanden zijn. Als dit niet het geval is, contacteer dan de klantenservice.

2. Reinig alle delen voor eerste ingebruikname, zoals beschreven onder “Reiniging & Onderhoud“.

3. Nieuwe accupacks dienen vóór het eerste gebruik te worden opgeladen (10 uren). Zet het meegeleverde accupack in het oplaadstation (afb. A). Vervolgens zet u hem in het handvat (afb. B).

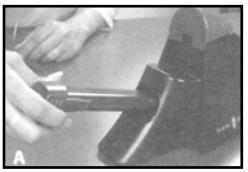
4. Druk de klinknagel aan het eind van het eerste mes passend aan de opening aan het eind van het tweede mes aan (afb. C). Zet nu de messen in de houder (afb. D).

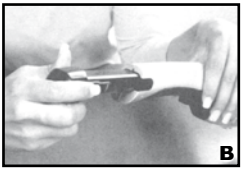
5. Wanneer u de messen er inzet of verwijdert, dient u er zeker van te zijn dat het veiligheidsslot zich in de gesperde positie bevindt (afb. E) en dat het accupack van te voren wordt verwijderd.

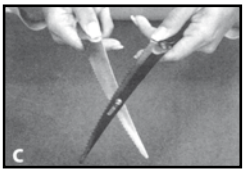
6. Zoek het passende paar messen uit voor de levensmiddelen die u wilt snijden. Op de afb. F en G ziet u hoe u langzaam het handvat met de messen uit de houder trekt. Nadat dit is gebeurd, dient u er zeker van te zijn dat de messen ingeklikt zijn, door de kunststof grepen op de messen in de richting van het handvat te trekken (afb. H).

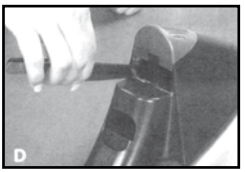
7. Doe de levensmiddelen op een snijplankje. Gebruik hiervoor de meegeleverde voedselhouder.

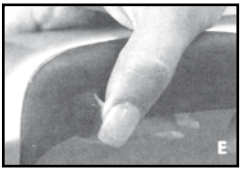
8. Ontgrendel het veiligheidsslot door het van het apparaat weg te trekken (afb. I) en schuif de

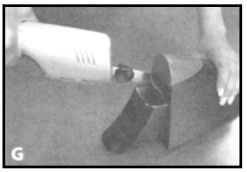


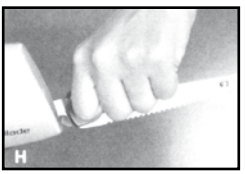












schakelaar in de richting van het ingevoerde accupack in het handvat (afb. J).

Opgelet: De messen roteren en uw apparaat is nu gebruiksklaar.

Wisselen van de messen

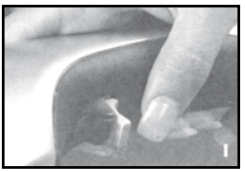
Om de messen in de houder te wisselen, dient u een paar schone messen samen met het handvat in een van de beide openingen van de houder te zetten. (afb. M). Druk op de toets voor de ontgrendeling van de messen. Ondersteun daarbij de houder met een hand, terwijl u het handvat van de messen wegtrekt (afb. N).

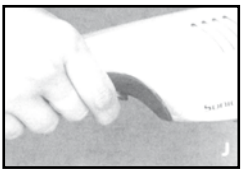
Breng nu het einde van het andere paar messen aan de passende opening van het handvat in de juiste stand (afb. O), schuif het handvat naar voren, tot de messen ingeklikt zijn en trek beide voorzichtig als eenheid uit de houder (afb. P).

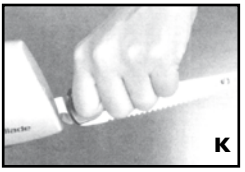
Attentie: Vermijd steeds het contact met de messen tijdens het gebruik! Let erop dat u bij het verwijderen van de messen aan de kunststof handvatten trekt en niet het snijoppervlak aanraakt (afb. K).

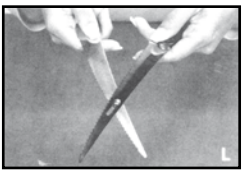
Onderhoud en reiniging

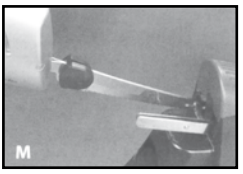
Scheid de messen van elkaar en was ze met de hand of in de vaatwasser (afb. L). Voor een eenvoudige reiniging kunt u de messen met een warme, natte handdoek afwissen. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Laat de messen volledig drogen, voordat u ze opbergt. Zet slechts gereinigde messen in de houder. Enkele groente- of fruitsoorten kunnen de kunststofdelen verkleuren, b.v. rode bieten. Dit is normaal en onbedenkelijk en valt niet onder de garantie.

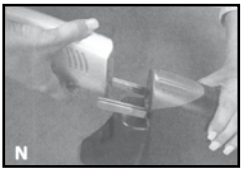


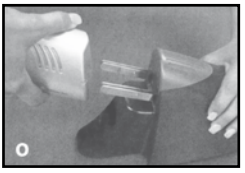


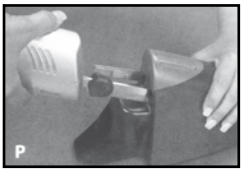












Toepassingsvoorbeelden

Hieronder ziet u enkele toepassingsvoorbeelden voor uw nieuwe product.

Gebruik van de knoflookpeller

Dit is de eenvoudigste manier om knoflook te pellen! En het beste daarbij is dat uw vingers niet ruiken.

1. Doe een knoflookteen in het midden van de peller.
2. Vouw de peller in het midden en rol de teen in het midden van de peller heen en weer.
3. Zodra de knoflook is gepeld, dient u de peller te openen en het teentje met de voedselhouder, waarmee u de teen kunt klein hakken, te verwijderen.

Technische gegevens

Model:	NE119
Stroomvoorziening:	9 VDC, max. 300 mA
Veiligheidsklasse:	II
Akkupack:	7,2 VDC (6x 1,2 V NiMH, Typ AA) *
Oplaadstation/adapter:	ingang = uitgang 9 VDC, max. 300 mA
adapter:	ingang = 230 VAC/50 Hz uitgang = 9 VDC, 300 mA

Afvalverwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en zorg voor gescheiden afvalverwerking.

Verwijder het artikel op een milieuvriendelijke manier, wanneer u het apparaat niet meer gebruikt. Het artikel hoort niet thuis bij het huisvuil. Geef het af op een openbare inzamelplaats. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijke gemeente.

Klantenservice

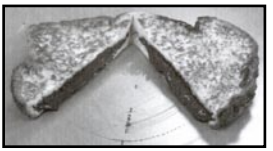
Als u vragen heeft in verband met het artikel, kunt u zich richten tot onze klantenservice:
ds-produkte GmbH, D-19258 Gallin
Tel.: +49 (0) 38851 – 314-650
E-mail: service@dspro.de

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH,
Am Heisterbusch 1,
D-19258 Gallin
Alle rechten voorbehouden.

Receptideeën

Super Sonic Hot Pockets



1 brood (ongesneden)
3 geschlagen eieren
225 g aardbeienjam (of een andere smaak)
225 g zachte roomkaas
boter

1. Gebruik uw Sonic Blade om een snee brood af te snijden.
2. Met het Sonic Blade snijdt u het brood in de lengte doormidden. Laat ongeveer 1/4 van de bodem over en maak er een flap van.
3. Vul de flap met een beetje jam en roomkaas.
4. Wentel het gevulde brood in de geslagen eieren.
5. Gebruik boter om de braadpan in te vetten en doe het brood in de pan.
6. Braad beide zijden, tot dat ze goudbruin zijn. De kant en klare Hot Pockets kunnen met stroop of poedersuiker worden toebereid.

Super Sonic Koekjes

1 kopje geklopte slagroom
1 pakje pannenkoekenmix
1 kopje met verschillende soorten verse bessen

1. Maak de pannenkoeken zoals op het pakje beschreven.
2. Vermeng de bessen met de geklopte slagroom.
3. Stapel de 4 gebakken pannenkoeken op elkaar. Vervolgens dient u het Sonic Blade zo te gebruiken dat u met het snijmes een gat in het midden van de stapel kunt snijden. Nu neemt u de voedselhouder en steekt de spitsen in het midden van de stapel pannenkoeken. Draai de voedselhouder iets en trek hem met het middelste deel van de pannenkoeken eruit. U kunt het ook gebruiken om te garneren.
4. Doe de bessenmix in het midden van de pannenkoeken. Garneer het gerecht met slagroom en hele bessen.

Chicken Nuggets

1 pond kippenborst zonder bot en vel
1 eiwit
2 kopjes licht aangebraden uien (klein gehakt)

1. De oven op 200 °C voorverwarmen.
2. De kip met het Sonic Blade in ca. 4 cm grote stukken snijden.
3. Het eiwit in een kom doen. De kip eraan toevoegen en het eiwit eroverheen doen.
4. De gehakte uien in een grote plastic zak doen. Telkens een paar stukjes kip eraan toevoegen en met de uien bedekken (voorzichtig aandrukken, zodat ze eraan vastplakken).
5. De kip uit de plastic zak nemen en op een bakplaat leggen. In de oven braden, tot het vlees van binnen niet meer roze is (ca. 15 minuten).

Groentepizza

1 zacht Lavash-brood (Armeens plat brood)
3 eetlepels olijfolie
½ kopje klein gehakte Kalamata-olijven zonder pit
1 kopje geraspte Monterey Jack-kaas (ook Cheddar of Parmezaanse kaas)
1 ¾ kopjes verkruimelde Feta-kaas
1 ½ kopjes gesneden champignons
1 kopje in blokjes gesneden groene paprika
½ kopje in blokjes gesneden rode ui
1 kopje in blokjes gesneden eiertomaten zonder pitjes

1. De bakoven in grillstand voorverwarmen. Het Lavash-brood op een grote bakplaat leggen en met olie bestrijken. Grillen tot het Lavash-brood knapperig begint te worden (ca. 1 minuut).
2. De bakoven op 230 °C instellen. Het Lavash-brood op de bakplaat omkeren (met de gegrilde zijde naar beneden) en met de rest van de olie bestrijken. Met de olijven en de beide kaassoorten beleggen. De met het Sonic Blade gesneden champignons, uien, paprika en tomaten eraan toevoegen. Eventueel met zout en peper bestrooien.
3. Bakken tot de pizza heet en de kaas gesmolten is (ca. 10 minuten). Met het Sonic snijmes in vierkante stukken snijden.

Schatkisten

1 zoute stengel
2 zoute krakelingen
2 pakjes bakmix
250 ml slagroom of witte suikerglazuur
Gemengde zoetigheden – snoepjes, vruchtbonbons, suikersnoepjes, chocolademunten, andere kleine zoetigheden, mini-chocoladedragees.

1. De taart in een bakvorm volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking bakken.
2. De taart laten afkoelen, met het Sonic Blade het bovenste deel afsnijden en apart leggen.
3. Het binnenste van de rest van de taart met het Sonic Blade verwijderen.
4. (Dit stuk kan in plakken worden gesneden en aan de kinderen als Fun-Snack worden geserveerd.) Met de slagroom of het suikerglazuur de hele bodem (ook van binnen) en het bovenste deel van de taart bestrijken.
5. Tot het serveren in de koelkast zetten.
6. Voor het serveren het binnenste met zoetigheden vullen. Het bovenste deel van de taart schuin boven op de zoetigheden plaatsen (zodat het er als een open schatkist uitziet). Met behulp van de zoute stengel (in 3 delen gesneden) het bovenste deel van de taart openzetten (als een schatkist!). Met de mini-chocoladedragees en het drop de schatkist versieren. Tot slot de twee zoute krakelingen als handvat gebruiken.
7. FUN TIPP: Gebruik uw fantasie bij het versieren. Wees creatief. Veel plezier!